Weinhefen Levures Levaduras Wine yeast Lieviti

Collection
CÉPAGE
Syrah

Levure œnologique
Saccharomyces cerevisiae

Met en valeur le caractère variétal des vins issus du cépage Syrah.

Origine

Souche n° LW 07 sélectionnée par le Recherche œnologique de DSM.

Application

Collection Cépage Syrah® est une levure sélectionnée pour optimiser la vinification du cépage Syrah. Cette souche peut être utilisée dès le début d'une macération pré-fermentaire à froid.
La souche LW 07 permet d'élaborer des vins ronds présentant un volume en bouche remarquable et un nez complexe. Les vins obtenus sont élégants, harmonieux et présentent une structure tannique souple. Sur les Syrah de climat chaud, la souche donne des vins puissants et plaisants aux arômes concentrés de myrtille et de cacao.
Sur les Syrah de climat plus frais la souche donne des vins concentrés aux arômes de mûres, de framboises fraîches et de lavande. Les vins présentent en fin de bouche des notes épicées de poivre, réglisse et tabac.

Propriétés œnologiques

Cinétique de fermentation
- Phase de latence courte (1-2 jours). Cinétique moyennement rapide et régulière.

Rendement sucre/alcool
- 16,2 g de sucre pour 1 % d'alcool.

Caractéristiques technologiques
- Plage optimale de température : 13 à 32 °C.
- Pouvoir alcoogène : 16 % vol.
- Résistance au SO_2 libre : 50 mg/l.
- Faible production d'écume.
- Besoins moyens en azote.
- Neutre au facteur killer.

Caractéristiques du métabolisme
- Production de glycérol élevée, 5 à 9 g/l.
- Production d'acidité volatile faible inférieure à 0,2 g/l.
- Production d'acétaldéhyde faible, inférieure à 25 mg/l.
- Production d'H_2S faible.
- Production de SO_2 faible, inférieure à 10 mg/l.
- Levure à activité cinnamate décarboxylase POF+.

Produit des arômes de fruits frais.

Apporte du volume en bouche.

Résiste aux températures de fermentation élevées.

Dose d'emploi

Collection Cépage Syrah® contient 10 milliards de cellules sèches actives par gramme.
Dose recommandée : 20 g/hl.

Conditionnement

Collection Cépage Syrah® est conditionnée en paquet sous vide de 500 g.
Le stockage doit être effectué dans l'emballage d'origine fermé, en local frais (5 à 15 °C) et sec.

DSM Food Specialties
P.O. Box 1, 2600 MA Delft -The Netherlands
TRN 27235314
www.dsm-oenology.com / www.dsm-foodspecialties.com

Unlimited. DSM

03/2008 ©DSM Food Specialties B.V.

Mode d'emploi

Ensemencement de 50 hl à la dose de 20 g/hl

Protocole de réhydratation

Verser 10 l d'eau potable à 35 -38 °C dans un seau propre. Eviter les eaux chlorées.

Ajouter 500 g de sucre (ou 4 l de moût chauffé) et mélanger. En effet, c'est en milieu sucré à 5 % que les levures se réhydratent le mieux et commencent à se multiplier.

Verser 1 kg de levures dans la solution de réhydratation, tout en agitant vigoureusement pour une mise en suspension progressive.

Laisser gonfler le levain pendant 30 mn. Il se produit une mousse odorante, signe de la reprise d'activité des levures. Homogénéiser avant l'incorporation.

Phase d'incorporation

L'incorporation des levures réhydratées doit avoir lieu le plus tôt possible afin de limiter la prolifération de la flore contaminante. Pour éviter un choc thermique lors de l'ensemencement, la température du levain obtenu après réhydratation sera abaissée par ajout progressif de moût à fermenter (1 à 2 ajouts). L'ensemencement (manuel ou par pompe doseuse) aura lieu à l'encuvage. Un remontage avec aération favorise la répartition du levain dans la cuve et une bonne oxygénation du milieu.

Gestion de la fermentation

Après l'ensemencement avec les levures, le contrôle de la densité du moût permet un suivi quotidien du déroulement de la fermentation. Il importe de respecter la plage optimale de température spécifique à la souche. Il est également conseillé de prévenir les difficultés de fermentation grâce à une aération et un apport à mi-fermentation d'un bio-régulateur de fermentation, MAXAFERM®, à base de levures inactivées, de thiamine et de sels d'ammonium.

Bien qu'un soin optimal ait été accordé afin de veiller à ce que les informations fournies soient précises, aucun élément contenu ici ne peut être interprété comme impliquant une quelconque représentation ou garantie quant à la précision, à l'actualité ou à l'exhaustivité de ces informations. Le contenu du présent document est sujet à des changements sans préavis. Veuillez nous contacter pour obtenir la dernière version de ce document ou de plus amples informations.

VOTRE DISTRIBUTEUR

DSM Food Specialties
P.O. Box 1, 2600 MA Delft -The Netherlands
TRN 27235314
Info.wine-Ingredients@dsm.com

Unlimited. DSM

03/2008 ©DSM Food Specialties B.V.